



Salada Mediterrânea de Miolo de Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo Gigante 15/30 Pescanova
- 150 g de tomate cereja
- 150 g de mini pepinos
- 8 azeitonas pretas sem caroço
- 1 limão pequeno
- 1/4 de cebola roxa
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o camarão, temperar de sal e pimenta preta moída na hora e saltear 3 a 4 min. em azeite;
2. Cortar o tomate cereja em metades, os mini-pepinos em meias rodela e as azeitonas em rodela, picar a cebola e a salsa;
3. Misturar tudo numa saladeira com o camarão, temperar de sal, pimenta preta moída na hora, azeite, vinagre, raspa de meio limão e 1 c. de sopa de sumo de limão e servir a salada de imediato ou fresca.

Produtos Associados



Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g